



Grundrezept Mojo Rojo

Zeit gesamt
🕒 25min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Paprika, rot	6 St.
Toastbrot	3 Scheiben
Peperoni Mix	1 St.
Knoblauchzehen	5 St.
Olivenöl	100 ml
Kreuzkümmel	0.25 TL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Pürierstab

1. Backofen auf 220 °C (Ober/-Unterhitze) vorheizen. Paprikas waschen, halbieren und Strunk und Kerngehäuse entfernen. Auf einem Backblech mit Backpapier Paprika mit der Hautseite nach oben im Ofen ca. 10 Min. rösten.
2. Inzwischen Rinde des Toastbrots entfernen. Peperoni waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Knoblauch schälen.
3. Paprika aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und die Haut der Paprikaschoten abziehen. In einem hohen Gefäß Paprika, Knoblauch, Peperoni, Olivenöl, Toastbrot, Kreuzkümmel und Essig fein pürieren. Mojo Rojo mit Salz abschmecken und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn du es schärfer magst, kannst du auch mehr Peperoni hinzugeben.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	412 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	19 g